52e ANNÉE. — N° 5. 3 FÉVRIER 1935

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La nouvelle législation sur le blé

La législation préexistante sur l'organisation du marché du blé s'étant révélée inefficace, le Gouvernement a présenté et fait adopter une loi nouvelle sur la matière : celle du 24 décembre 1934.

Ce dernier texte remanie les lois précédentes, en vue de *revenir à la liberté des transactions* sur les blés, tout en édictant diverses mesures propres à assurer dans l'avenir l'équilibre entre la production et la consommation.

L'ajustement entre ces deux termes résultera de la limitation des emblavures, de l'interdiction de cultiver blé sur blé, du contrôle de l'utilisation de certaines variétés susceptibles d'amener de 70 à 75 quintaux par hectare et enfin, le cas échéant, du blocage des excédents.

La mesure la plus importante à l'heure actuelle, concerne la résorption des excédents tant sur les blés libres que sur les blés reportés : pour le premier semestre de 1935, les opérations de résorption conduisent : *a*) à l'achat de six millions de quintaux de blés stockés et de blés libres dans le but de la constitution par l'Etat, d'un stock de sécurité (1), qui restera bloqué ; *b*) à l'exportation de cinq millions de

(1) Le *Journal Officiel* des 21 et 22 janvier à publié l'instruction qui précise l'organisation et le fonctionnement du service de l'Intendance chargé par l'article 38 de la loi du 24 décembre 1934 de l'achat et de la conservation du stock de sécurité.

quintaux de blés panifiables ou dénaturés, prélevés sur les stocks des coopératives ; *c*) à la dénaturation, par les agriculteurs, par les groupements agricoles et par le commerce, de quatre millions de quintaux de blé pris de préférence sur le marché libre -- c'est-à-dire n'ayant fait l'objet d'aucun contrat et resté entre les mains des neuf dixièmes des producteurs ; *d*) à la mise en mouture obligatoire du reliquat des onze millions de quintaux stockés dans des coopératives, soit la première moitié de la quantité totale.

Cette dernière opération (trois millions de quintaux) serait effectuée le 1er juin, époque à laquelle doit prendre fin l'utilisation obligatoire par la meunerie des blés stockés de la récolte de 1933.

Pour le second semestre de 1935, à dater du 15 juillet, le reliquat du blé stocké dans les coopératives et les autres groupements agricoles, serait résorbé par exportation, par dénaturation et aussi par l'envoi à la mouture de quantités égales à celle des blés libres précédemment entrés en meunerie à leur place. Au surplus, tous les blés libres restant en culture le 15 juillet, feraient l'objet de contrats-ventes pour être dirigés sur les minoteries et introduits dans la mouture par fraction mensuelle au prix moyen du dernier semestre.

Pour compléter ces dispositions et renforcer les autres, la loi maintient le stockage par les coopératives et les groupements, sous le bénéfice des primes de conservation et d'utilisation obligatoire de leur blé en meunerie.

*
* *

Passons à l'examen du texte.

Au titre Ier sont réservées les mesures permanentes d'assainissement :

L'article 1er comporte la triple interdiction — *a*) d'ensemencer en blé des superficies supérieures à celles consacrées par les usages locaux pour l'assolement ; — *b*) de cultiver du blé sur une terre qui a déjà porté cette céréale l'année précédente, sauf dans les régions où cette pratique est de tradition et sous réserve d'une superficie d'un hectare pour l'alimentation familiale ; — *c*) d'augmenter par exploitation les superficies ensemencées en blé par rapport à la moyenne des trois années précédentes. Toutefois, pour l'année agricole 1935-1936, cette moyenne sera calculée sur les deux campagnes précédentes.

L'article 2 reconnaît au Gouvernement le droit de reviser et de limiter la liste des variétés de blés à mettre en vente.

L'article 3 consacre l'obligation, pour les propriétaires, fermiers ou métayers, de déclarer chaque année, avant le 1er avril, — la superficie totale des terres labourables de leur exploitation, — celle des terres ensemencées en blé d'hiver, — celle des terres ensemencées ou à

ensemencer en blé de printemps — et, enfin, les quantités de blés récoltées l'année précédente.

L'article 4 institue le blocage : — lorsque, en vertu de la loi du 1er décembre 1929, le pourcentage du blé indigène à mettre en mouture sera porté à 100 o/o, les quantités de blé que chaque producteur ayant récolté plus de 100 quintaux l'année précédente pourra livrer à la vente pourront être fixées par décret. Dans ce cas, tous les blés ne seront admis à circuler qu'accompagnés d'un titre de mouvement ou permis.

L'article 5 charge le Ministre de déterminer — les conditions des contrats parmi lesquelles l'engagement du Groupement agricole de vendre progressivement les blés stockés, selon un échelonnement déterminé, les mesures de contrôle à exercer et la rémunération qui comprend, du jour du contrat à celui de la vente, l'intérêt du capital engagé, calculé d'après le taux d'escompte de la Banque de France et une allocation de 5 francs par quintal et par an, représentant les frais de toute nature et le bénéfice consenti.

Le titre II prévoit des mesures temporaires destinées à résorber les excédents disponibles : opérations d'achats directs, de dénaturation et d'exportation.

Les opérations d'achats devront porter immédiatement pour moitié sur les blés stockés par les coopératives bénéficiaires, et pour moitié être réalisées par des achats d'autres blés faits directement aux producteurs.

Toutefois, le stock ainsi constitué ne pourra, en aucun cas, être mis sur le marché tant que le pourcentage d'emploi de blé indigène imposé aux meuniers sera fixé à 100 o/o.

D'autre part, au 1er juillet 1935, l'Etat prendra en charge les stocks de blé des récoltes 1933 et 1934 existant à cette date — au prix moyen des six premiers mois de l'année sur le marché libre de Paris.

La dénaturation pourra être effectuée par les organismes indiqués dans le décret du 31 décembre 1934 à savoir : groupements agricoles, agriculteurs isolés ou groupés, négociants en grains, minotiers justifiant pouvoir écraser les blés à dénaturer dans des locaux distants des usines où sont fabriqués les farines panifiables.

Les procédés de dénaturation sont insérés dans l'arrêté du ministre de l'agriculture du 31 décembre ;

a) Le blé est d'abord concassé pour que 90 o/o de grains au moins soient brisés ou éclatés ; il est ensuite étendu en couche mince de 10 centimètres au plus et arrosé au pulvérisateur avec une dissolution aqueuse de bleu de méthylène à la dose de 2 gr. 50 par litre d'eau.

Cette solution doit être utilisée à raison de 1 litre 500 au moins par quintal traité.

Le concassage est obligatoire pour les meuniers.

b) Le blé peut être dénaturé entier, sans concassage, sous réserve que la dissolution colorante contiendra 3 gr. 50 de bleu de méthylène par litre au lieu de 2 gr. 50.

Le bleu de méthylène est délivré gratuitement par l'Etat aux intéressés : l'indemnité de dénaturation est fixée à 45 francs.

Pour couvrir les dépenses entraînées par la mise en application de la loi, des emprunts seront réalisés et gagés par les ressources de la taxe à la production à laquelle vient s'ajouter la taxe de mouture l'une et l'autre majorées.

La taxe à la production est portée à 4 francs par quintal.

La taxe à la mouture est modifiée : 3 francs pour les moulins écrasant moins de 12.000 quintaux ; 4 francs de 12.000 à 50.000 quintaux; 5 francs au-dessus, mais 1 fr. 50 seulement pour les moulins traitant moins de 3.000 quintaux.

Au reste, l'article 1er du décret du 28 décembre 1934 restreint la portée de la taxe à la production :

« Peuvent seuls bénéficier de l'exonération de la taxe à la production, sur les blés de leur récolte destinés à la consommation familiale, dans les limites de 3 quintaux par campagne allant du 1er août de chaque année au 31 juillet de l'année suivante, et par personne vivant ou travaillant à demeure sur l'exploitation.

a) Les fermiers, métayers ou propriétaires exploitants qui livrent au moulin du blé récolté par eux et qui sont domiciliés dans la commune où cette pratique est consacrée par des usages locaux anciennement établis et reconnus par arrêté préfectoral conformément aux dispositions de l'article 2 du décret du 16 avril 1934.

b) Les producteurs visés à l'alinéa précédent qui pratiquent avec le boulanger ou la coopérative agricole, l'échange de leur blé contre du pain dans les conditions déterminées par arrêté préfectoral, et qui habitent l'une des communes figurant sur les listes dressées par les préfets, conformément aux dispositions de l'alinéa 1er de l'article 30 du décret du 6 octobre 1934 portant codification des textes législatifs concernant l'organisation et la défense du marché du blé.

En aucun cas, les propriétaires qui n'exploitent pas directement ou louent leurs terres en métayage ne peuvent prétendre au bénéfice de l'exonération. »

Le titre III groupe un certain nombre de mesures transitoires. Les alinéas 3 et 4 de l'article 13, stipulent que les blés de la récolte 1934, ayant fait l'objet de contrats de stockage à vente échelonnée, demeurent soumis aux dispositions des marchés en cours, avec garantie du prix de 97 fr. jusqu'au 15 juillet 1935. Exceptionnellement les coopératives recevront pour la mouture des blés stockés par elles une prime de 11 fr. par quintal.

Le même article donne au Gouvernement la latitude de rétablir un prix minimum en cas d'effondrement des cours.

*
* *

Dans le *Journal* du 27 décembre, M. Marcel Donon, sénateur du Loiret, a exposé les avantages qui résultent du retour à la liberté : « les marchés vont reprendre leur aspect habituel ; le cours de 108 va être abandonné et osciller autour de 97, le prix du pain sera donc diminué sur tout le territoire ».

En réalité, le blé libre s'est coté 78 le 25 décembre. Sur le décret de 40 o/o, le prix a baissé à 72, mais sur celui de 55 o/o et celui de la dénaturation, il est remonté à 73 départ.

Il faut bien entendu retrancher les 4 fr. à la production pour avoir le prix net : soit *69 pour 73*. Et pendant ce temps là, comme autrefois, sous le régime des primes à l'exportation où le sucre était payé 0 fr. 20 le kg à Londres et 1 fr. 05 en France, le blé est payé à l'étranger en caf. 27 fr. 50.

Il est vrai d'ajouter que le goret français, auquel est réservé le blé dénaturé de *qualité saine*, *loyale et marchande*, ne paie ce dernier que 30 francs !

L'affectation des redevances et des amendes

Dans son article 3, II° dernier alinéa, la loi du 4 juillet 1931 codifiée dispose :

« Dans l'année qui suivra la promulgation de la présente loi, une commission spéciale, comprenant parmi ses membres des représentants des syndicats et des associations de producteurs de plants de vigne, nommée par arrêté du Ministre de l'Agriculture, sera chargé d'établir les indemnités dues aux propriétaires de pieds-mères et aux producteurs de plants qui justifieraient, par la différence des déclarations de bénéfices agricoles ou par tout autre moyen, une diminution de leur bénéfice supérieure à 15 pour cent sur la moyenne des trois années précédentes. La moitié des redevances prévues à l'article premier sera utilisée à cet effet pendant une période de trois années à la suite de la promulgation de la présente loi.

Toutefois, en vue de hâter le payement des indemnités reconnues, un crédit spécial de 2 millions de francs est inscrit au budjet du Ministre de l'Agriculture au chapitre 27 : « Encouragements à la viticulture ». (exercice 1933).

Ce crédit ne sera pas renouvelé.

Et dans l'article 16 : « Le produit des redevances et amendes prévues aux articles 1, 3, 14 et 15 de la présente loi sera consacré à la constitution d'un fond de propagande destiné à développer la consommation et l'exportation du vin. Il sera réparti dans la limite des crédits ouverts chaque année au budget par le Ministre de l'agriculture, sur la proposition d'un Comité de propagande dont la composition et les conditions de fonctionnement seront

fixées par décret contresigné par les ministres de l'Agriculture, du Commerce et du Budget.

Les crédits non employés pourront être reportés d'un exercice sur l'autre par décret contresigné par les Ministres de l'Agriculture et du Budget ».

En exécution de ces textes, les ressources et amendes prévues dans la loi précitée ont fourni les sommes ci-après :

Exercice 1931-1932	307.852.76	francs
— 1932	443.315.14	—
— 1933	7.083.839.02	—
Total	7.835.006.92	—

La loi du 30 juin 1934 a accordé un crédit d'égale somme au chapitre 27 du budget du Ministère de l'agriculture (encouragements à la viticulture). Un décret du 30 juin 1934, à reporté ce crédit au chapitre 27 du budget pour l'exercice 1934 et enfin un arrêté du 25 août 1934 a, conformément à la loi, reparti sur les deux articles du chapitre 27 (exercice 1934) la somme totale ci-dessous indiquée de la façon suivante :

Art. 1er, indemnités aux pépiniéristes .... 3.850.000 francs
Art. 2, fonds de propagande à la consommation des vins. 3.985.006 —

Au premier janvier 1934, il a été mandaté :

a) pour les pépiniéristes	3.554.075
b) pour la propagande	1.595.032 15
Total	5.149.107 15

Le solde non réparti s'élève à 2.685 898 fr. 75. Il a été reporté.

(*J. O.* Débats parlementaires, 22 janvier 1935, p. 160. *Agriculture,* n° 10764).

Le mouvement des vins en décembre

Les quantités de vins soumises au droit de circulation, en décembre, se sont élevées à 3.673.478 hectolitres, contre 3 766 870 en décembre 1933 et 4.167.317 hectolitres en novembre 1934, soit avec les mois antérieurs un total de 12.008.243 hectolitres, inférieur de 459 348 au chiffre correspondant de la précédente campagne.

Les quantités enlevées des chais des récoltants s'inscrivent avec 2 942 521 hectolitres, contre 3.358 367 en décembre 1933 et 3 millions 134.827 en novembre 1934.

Au total, depuis octobre 11.681.228 hectolitres contre 12.175.393 en décembre 1933, soit un retard de 494.165 hectolitres.

Les stocks accusent 12.976.537 hectolitres, supérieurs de 630.969 à ceux de décembre 1933 et inférieurs à ceux de novembre 1934 de 60.088 hectolitres.

En Algérie, les quantités enlevées de chez les récoltants se montent à 940.856 hectolitres contre 987.128 hectolitres en décembre 1933, et 1.053.415 en novembre 1934.

Au total 5.899.244 depuis octobre contre 5.350.806 l'an dernier.

Le stock est de 2.585.386 contre 1.840.914 en décembre 1933 et 2.684.080 en novembre 1934.

*
* *

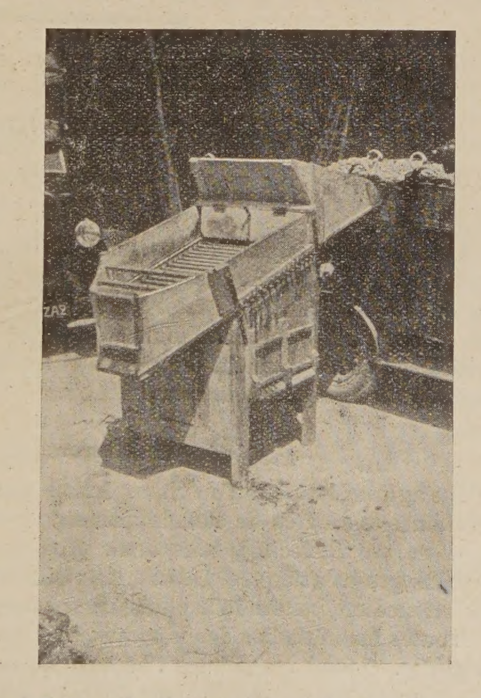
Les opérations en vue de « transferts » sur des vins de qualité inférieure se multiplient. Peut-être serait-il bon d'organiser, sous le contrôle des syndicats ou des coopératives, un *marché* « ad hoc » ?

Les cours progressent lentement — vers 7 francs le degré — souhaitons incidemment que les errements qui ont entraîné, il y a quelques jours, la démission « d'un honnête homme », le regretté Ch. Roudil, de la présidence de la Commission de la cote commerciale de Montpellier, ne se reproduisent plus et espérons surtout que l'utilisation des chômeurs sera poursuivie par tous les moyens.

P. Degrully.

TRIEUR-CALIBREUR POUR POMMES DE TERRE

La culture de la pomme de terre est une des plus importantes dans notre région. Lorsque la récolte est obtenue, elle exige des soins de triage si on veut en tirer les meilleurs prix. Pour suppléer au coût de la main-d'œuvre, tout en faisant aussi bien le travail de triage que l'ouvrier, un expéditeur, M. Bois Michel, Vive d'Avignon, a eu l'idée de créer et de construire un appareil trieur-calibreur, qui par son fonctionnement peut traiter par heure 10.000 kilos de pommes de terre avec un calibrage et 6.000 à 8.000 kilos à l'heure pour éliminer la grenaille ou petites pommes de terre.



Cet appareil est peu encombrant, vu qu'il n'a que 1^{m},80 de longueur, une hauteur de 1^{m},50 en arrière et d'un mètre en avant. Les pommes de terre vont directement de la charrette versées dans la trémie à l'arrière, les grosses pommes de terre calibrées tombent en avant dans des sacs de 50 kilos et les moyennes et petites par côté. L'appareil présente donc une inclinaison d'arrière en avant qui facilite le passage modéré des pommes de terre sur la table de triage et permet aussi de les sélectionner à la main en enlevant celles qui sont avariées.

La table de triage comporte des bandes vides et pleines horizontales, les bandes pleines étant constituées par des rouleaux animés d'un mouvement de rotation dans le sens de la pente de la dite table de triage.

La rotation des rouleaux s'effectue avec l'aide de pignons et d'une chaîne Galle qu'un guide empêche de flotter, le tout pouvant être actionné par un petit moteur électrique qui se trouve sous l'appareil. Ce moteur est réglé pour que la vitesse de rotation des rouleaux soit d'environ 150 tours à la minute.

Le fonctionnement de l'appareil est très simple, les pommes de terre de la trémie sont distribuées au moyen d'une vanne sur la table de triage, les grosses pommes de terre franchissent les rouleaux, les petites passent à travers les vides qui existent entre ces derniers, les moyennes tombent dans les vides qui viennent après et finalement sur un grillage qui laisse passer la terre avant de tomber dans les sacs de 25 kilos ; les gros tubercules viennent se réunir dans des sacs de 50 kilos placés en avant de l'appareil. Dans une heure on peut ainsi trier et calibrer 6.000 à 8.000 kilos de pommes de terre d'une manière irréprochable. On conçoit qu'un appareil fonctionnant dans les conditions que nous venons d'indiquer puisse rendre de très grands services et apporter une grosse économie de main-d'œuvre vu l'importante quantité qu'il peut traiter dans une heure.

Nous sommes convaincus qu'à la propriété ou dans le commerce cet appareil est appelé à rendre de grands services.

Ed. ZACHAREWICZ,
Directeur honoraire des services agricoles de Vaucluse.

LE COITRE DE LA VIGNE

(CONIOTHYRIUM DIPLODIELLA)

(avec une planche en couleurs).

De toutes les affections parasitaires importantes de la vigne, le coître ou maladie de la grêle présente encore le plus d'inconnues dans sa biologie et son développement. D'autre part, la défense pratique contre le coître n'est pas réalisée et mérite toute l'attention des chercheurs dans les régions viticoles où les variétés de vignes et les conditions climatiques favorisent les dégâts désastreux du champignon.

HISTORIQUE

Il s'agit en l'espèce d'un champignon parasite de la vigne qui présente certaines analogies de développement avec le champignon du black-rot (*Guignardia Bidwellii*), tous deux produisant en particulier des pycnides sur les grains attaqués. De fait, les viticulteurs et parfois même les hommes de science ont confondu à plusieurs reprises ces deux organismes.

Toutes les maladies des hommes, des animaux et des plantes ont une histoire. Quand commence l'histoire du coître, du rot livide, de la maladie de la grêle, toutes appellations données dans les vignobles pour désigner

(1) La planche sera publiée dans un des prochains numéros.

un seul et même parasite ? Scientifiquement, le coître est signalé pour la première fois en Italie, à Conegliano, où il fut observé et décrit en 1878 par Spegazzini, qui le nomma *Phoma diplodiella*. En 1884, Saccardo place le champignon, à cause de la couleur brune de ses spores, dans le genre *Coniothyrium ;* le parasite sera dorénavant désigné dans la nomenclature binaire comme *Coniothyrium diplodiella*.

En 1885, Viala et Ravaz signalent le coître dans l'Isère et Thümen, en Autriche. Prillieux l'indique aussi ravageant les vignobles de Vendée en 1886.

Le nom de *rot livide*, très typique de la décoloration produite sur le grain de raisin, par le champignon, lui fut donné par Planchon dès 1887. Cette même année, Viala signale le parasite en Amérique, dans le Missouri et le Texas. Toujours en 1887, Marc Micheli, de Genève, adresse une note sur le coître à la Société nationale d'agriculture de France, dans laquelle il communique en particulier le résultat d'inoculations faites en laboratoire sur des grains de raisin, inoculations qui lui ont montré que les grains blessés sont contaminés avec la plus grande facilité par le champignon. Enfin, le parasite est rencontré dès 1901 en Algérie.

Considérant donc seulement le signalement scientifique du champignon du coître, on pourrait être tenté de croire qu'il s'agit d'une importation relativement récente, d'Amérique, ou d'ailleurs. Mais Jean Dufour, dans un mémoire publié en 1888 (1), défend l'opinion que la vieille maladie de la grêle, connue dès longtemps dans les vignobles vaudois, et le coître sont choses identiques. Dufour se base surtout sur les avis du citoyen Reymondin, qui publie à Lausanne, en 1798, un livre fort curieux, intitulé : *L'Art du vigneron, pour servir de direction aux propriétaires de vignes.* Dans le chapitre XXVI, traitant : *De la maladie des raisins, suite de la grêle, et des moyens pour en diminuer les ravages*, Reymondin décrit « la maladie contagieuse qui est une fâcheuse suite de la grêle ». Il écrit textuellement, à la page 261 : « ..... Quand la grêle n'a pas attaqué beaucoup de grains de raisins, on pourrait faire beaucoup de bien en coupant avec des ciseaux les grains les plus maltraités ; cela empêcherait que la maladie n'étendît autant ses ravages ; car il suffit souvent qu'un grain soit seulement touché pour faire périr toute la grappe. Quelques jours après cette opération, il faut visiter soigneusement les grappes, pour voir si elles ne sont pas attaquées par la maladie ; et si elles sont endommagées, il faut retrancher la partie malade, avec cette précaution qu'il faut couper au moins un demi-pouce de la partie saine, pour éviter que la gangrène ne ronge davantage.

Avant de terminer ce chapitre, je dirai que la grêle n'occasionne pas toujours la maladie aux raisins ; il y a des saisons où elle n'en occasionne presque point du tout, d'autres peu, et d'autres beaucoup. Quand il grêle, lorsque les raisins sont petits, avant, pendant et après la fleur, on n'a pas à craindre la maladie ; mais quand ils sont un peu plus gros que des pois, on doit la craindre ; quand ils sont une fois mûrs, la contagion n'est pas tout à fait aussi destructive que dans le cas précédent ».

Reymondin, cela va de soi, ne rend pas un champignen responsable de la maladie succédant aux chutes de grêle, car à cette époque, on n'avait pas

---

(1) DUFOUR J. — Notice sur quelques maladies de la vigne, le black-rot, le coître et le mildiou des grappes. *Bulletin de la Société vaudoise des Sciences naturelles*, XXIII, 97, Lausanne, Corbaz et Cie, 1888.

l'idée de rattacher au développement des champignons parasites la pourriture des raisins.

Le mot de coître ne se trouve pas dans l'ouvrage de Reymondin, qui ne parle que de maladie de la grêle. Ce terme plus récent vient peut-être du français *cotir* (meurtrir). D'autre part, dans de nombreuses régions du vignoble vaudois, on appelait dès longtemps cette affection le *cuit*, le grain semblant avoir été bouilli, en particulier dans la période où le champignon détermine la pourriture livide et juteuse. Quoi qu'il en soit le terme de *coître* ou de *rot livide* est admis partout aujourd'hui pour désigner le parasite *Coniothyrium diplodielta.*

Nous avons déjà signalé quelques auteurs qui se sont occupés du champignon du coître. Le travail le plus considérable traitant de ce parasite fut publié en 1902 par de Istvanffi (1).

L'auteur donne les caractères de la maladie, tels qu'il les a observés plus spécialement en Hongrie, décrit des essais d'infection artificielle, énumère un certain nombre de traitements.

Considérant les dommages importants causés par le coître, après les chutes de grêle, dans les vignobles de la Suisse romande, nous nous sommes attachés depuis 12 ans à l'étude de ce champignon et des moyens éventuels de le combattre (2). De son côté, M. G.-A. Piguet, chimiste à notre Station, a publié dans l'Annuaire agricole de la Suisse, 1931, une *Contribution à l'étude des vins de raisins grêlés et coîtrés.*

Observations relatives au développement du champignon sur la grappe

Nos observations nous permettent d'affirmer que le champignon, dans les vignobles de la Suisse romande complantés presque exclusivement en Chasselas, attaque de façon intense seulement les grains blessés par la grêle. Il faut donc une blessure pour permettre l'attaque, soit l'infection par le Coniothyrium. La spore du coître ayant pénétré par la blessure et germé à l'intérieur du grain, le mycélium du champignon se ramifie avec une rapidité très grande, envahit tout le grain, puis le pédicelle du grain, gagne de là la rafle et les pédicelles des grains voisins, qui sont envahis à à leur tour.

Le Coniothyrium exerce ses ravages sur les grains de raisins déjà bien développés, surtout à la fin de juillet et dans le courant du mois d'août. Ce moment favorable est certainement en relation, comme nous le ferons voir plus tard, avec la composition sucre × acidité de la sève.

Sur Chasselas, le coître apparaît souvent d'abord sur les grains situés à l'extrémité terminale de la grappe et chemine de là le long de la rafle,

---

(1) De Istvanffi. — Etudes sur le rot livide de la vigne (Coniothyrium diplodiella). *Annales de l'Institut central ampélologique royal hongrois*, tome II, 1902, Budapest.

(2) Le coitre de la vigne (Coniothyrium diplodiella) ou maladie de la grêle, par Dr H. Faes et Dr M. Staehelin. *Annuaire agricole de la Suisse 1922.*

Nouvelle contribution à l'étude du coître de la vigne (Coniothyrium diplodiella) ou maladie de la grêle, par Dr H. Faes et Dr M. Staehelin, *Annuaire agricole de la Suisse 1923.*

Troisième contribution à l'étude du coître de la vigne (Coniothyrium diplodiella) ou maladie de la grêle, par Dr H. Faes et Dr M. Staehelin. *Annuaire agricole de la Suisse 1923.*

attaquant successivement les grains sis plus en arrière. D'autres fois, il commence son attaque par les grains situés sur une épaule de la grappe et remonte également le long de la rafle. Parfois enfin, il attaque la grappe par des grains sis en son milieu, gagne la rafle, ce qui a pour conséquence immédiate de provoquer le dessèchement de tous les grains sis au-dessous du point d'attaque.

Comme pour la plupart des champignons, une teneur élevée des tissus en eau favorise le cheminement du Coniothyrium. Dans une grappe en voie de croissance, les grains de raisin, les pédicelles, les pédoncules contiennent de 80 à 90 o/o d'eau, assurant au mycélium du coître des conditions de développement très favorables. Si le manche de la grappe (rafle) lui-même est déjà assez lignifié, dans sa partie supérieure surtout, le coître ne peut envahir que les ramifications secondaires et respecte l'axe central sur une partie tout au moins de sa longueur.

La propagation spéciale du champignon explique que jamais tous les grains d'une même grappe ne sont atteints simultanément par le Coniothyrium. Une grappe malade présente souvent à côté de grains encore sains, des grains d'un rouge brunâtre, des grains livides, mais encore pulpeux, enfin des grains déjà desséchés par le parasite.

Etudié sous le microcope, le mycelium du coître ne pénètre pas dans la règle à l'intérieur des cellules de son hôte, il se faufile plutôt entre les cellules du tissu, dans les espaces dits intercellulaires. Le parasite détermine une floculation du protoplasma suivie de la brunissure du contenu cellulaire.

Le grain attaqué par le champignon du coître présente souvent à l'origine des zones différemment colorées, très caractéristiques : une zone d'un vert doré, suivie d'une zone d'un jaune rougeâtre, d'une zone brunâtre, enfin d'une zone livide. La zone d'un vert doré est attaquée le plus récemment par le champignon, la zone livide au contraire est la plus anciennement envahie. Tout le grain prendra peu à peu la couleur livide, tout en se couvrant à ce moment de petites pustules, les pycnides, dont la couleur varie du gris blanchâtre au rose brun. Ces différences de coloration observées chez les pycnides du Coniothyrium sont en relation avec l'âge des spores sises à l'intérieur qui brunissent peu à peu au contact de l'air.

Le grain juteux et livide, à ce stade de pourriture humide, n'est que très faiblement attaché à son pédicelle ; un choc, un coup de vent suffit pour le faire tomber à terre. Mais beaucoup de grains coîtrés restent cependant fixés à la grappe malade, se dessèchent peu à peu, se momifient et deviennent au contraire, dans cet état, très adhérents à la rafle ; plus tard, ils tombent aussi à leur tour sur le sol.

L'année suivante, sous l'influence de la chaleur et de l'humidité, ces grains momifiés donnent naissance à de nouvelles spores qui assurent la contamination d'une année à l'autre.

Pycnides et spores du Coniothyrium diplodiella. — Istvanffi indique comme fréquence normale 200 pycnides sur un grain de raisin de taille ordinaire, renfermant au total une moyenne de 80.000 spores. Ce qui donne, pour une grappe de 50 grains, 4.000.000 de spores. On voit donc que le Coniothyrium diplodiella ne fait pas exception à la règle et possède, comme de nombreux cryptogames et bactéries, un énorme pouvoir de multiplication.

Durant nos recherches nous avons été amené à étudier de près les pycnides, les spores qu'elles contiennent ainsi que le mécanisme par lequel la pycnide évacue les spores.

Les pycnides se forment aux dépens d'un pseudo-parenchyme et sont constituées par des cellules polygonales : elles s'ouvrent par une ostiole arrondie. Le diamètre moyen des pycnides est de 120 à 160 μ et la hauteur moyenne de 90 à 120 μ.

Quant aux spores, elles naissent sur des stigmates sis au fond des pycnides et mesurent en moyenne 8 à 11 μ de longueur et 5 et 6 μ de largeur.

En mettant les pycnides dans une goutte d'eau, les cellules se gonflent et bientôt, sous l'influence de la turgescence, toute la masse des spores jaillit par l'ostiole : le phénomène est des plus intéressants à suivre sous le microscope.

Les spores qui sortent de la pycnide sont colorées ou incolores, de même forme et grandeur, ovoïdes ; au centre, un gros point réfringent et un autre plus petit à chaque extrémité.

Les jeunes pycnides contiennent surtout des spores hyalines, incolores et très peu de spores colorées ; au contraire les pycnides plus âgées renferment une grande masse de spores colorées et très peu de spores incolores.

Les spores du Coniothyrium diplodiella germent très facilement dans les solutions nutritives, comme le jus de raisin sucré. Dans l'eau de pluie et l'eau de fontaine, la germination des spores du coître est mauvaise et lente. Le mode de germination est caractéristique, le tube de germination formant à l'origine, dès la sortie de la spore, une dilatation très marquée. Plus tard, ce tube se cloisonne et se ramifie intensément en milieu approprié.

Le mycélium issu des deux types de spores est incolore et cloisonné, son contenu granuleux avec beaucoup de vacuoles.

(à suivre)

Dr H. Faes, chef, et Dr M. Staehelin, botaniste
de la Station fédérale d'essais viticoles, à Lausanne.

RECONSTITUTION RAPIDE ET ÉCONOMIQUE DU VIGNOBLE

Il fût un temps où la littérature viticole, qui consistait à mettre en relief les moyens propres à augmenter le plus possible les rendements de nos vignobles, était particulièrement appréciée. En est-il de même aujourd'hui ? Je ne le pense pas. Je suis persuadé qu'indiquer au vigneron les moyens d'obtenir des rendements normaux avec le plus d'économie possible ferait bien mieux son affaire.

Rien ne sert de gémir sur les prix de revient trop élevés de la culture de la vigne, surtout en certaines régions. Ils étaient peut-être justifiés par les prix élevés des vins dans la décade d'après guerre, et tout cela est fini.

Nos gémissements n'arriveront à émouvoir ni nos législateurs, ni surtout les consommateurs. Ne comptons donc sur la pitié de personne et cher-

chons ensemble les moyens d'attraper le taureau par les cornes et nous tirer d'affaire s'il se peut.

Il existe de nombreux moyens, jugés peut-être insuffisants par quelques-uns pour être efficaces. A cela, je ferai observer que ces petits moyens, ajoutés les uns aux autres, peuvent produire finalement un résultat économique appréciable. Je pense avoir, par la suite, l'occasion d'en causer avec vous, lecteurs mes amis, me bornant, pour aujourd'hui, à vous parler d'un mode de plantation qui m'a donné des résultats rapides et intéressants.

Certains, en vue de leurs plantations, n'emploient que des plants racinés, d'autres préfèrent des greffés-soudés. Les uns et les autres ont des raisons sur lesquelles je me garderai de discuter.

Je ferai seulement observer que mes préférences personnelles allant vers l'emploi des greffés-soudés, j'ai toujours déploré que les productions de nos pépiniéristes nous mettent dans l'obligation d'employer presque exclusivement deux seules variétés de porte-greffes en utiiisant les greffés-soudés : le Rupestris du Lot et les Riparia-Rupestris 3306 et 3309.

La greffe-bouture, employée par les pépiniéristes, réussit parfaitement sur ces porte-greffes, mais de façon déplorable sur d'autres porte-greffes, bien précieux et souvent indispensables, tels que les hybrides de Berlandiéri 420 A — 161,49 — 41 B – R 99 et 110, etc.

Loin de moi l'idée de jeter des pierres aux producteurs de greffés-soudés qui trouveraient rarement auprès de leur clientèle, la compréhension du prix élevé auquel ils seraient obligés de livrer leurs greffés sur hybrides de Berlandiéri. Force était donc d'employer, jusqu'ici, les racinés de ces hybrides de Berlandiéri, lorsque les circonstances de terrain l'exigeaient et de leur appliquer ensuite, l'année suivante, la greffe en place vis-à-vis de laquelle ils se comportent, du reste, parfaitement.

Le moyen suivant permet d'arriver plus rapidement et plus économiquement au but et d'obtenir, dès la deuxième année, une plantation régulière. On connaît trop le manque à gagner provoqué par des plantations où la régularité n'est obtenue qu'après 5 à 6 ans de patience et d'efforts coûteux.

Au lieu de prendre des boutures fines, dites de pépinière, demander des boutures greffables de la variété choisie et de 50 centimètres de longueur en moyenne. Ces boutures greffables ont un diamètre qui n'est pas inférieur à 6 mm. et on les plante directement en place, au pal ou à la fourchette, comme on le ferait pour des racinés et on les butte ensuite jusqu'à hauteur de l'œil du haut.

La reprise est fort bonne, leur gros diamètre expliquant qu'elles proviennent de la base ou de la partie médiane des sarments, dont l'aoûtement est toujours plus complet qu'aux extrémités.

Au cas où l'on aurait à sa disposition de l'eau courante, ruisseau ou simplement fossés d'écoulement où circule un petit filet d'eau à la fin d'un hiver pluvieux, je conseillerais d'opérer ainsi.

Au début de mars, placer les paquets de boutures, debout dans les fossés ou ruisseaux de façon que la base plonge de 10 à 15 centimètres dans l'eau et attendre ensuite, pour la mise en place, que les yeux aient franchement débourré, ce qui porte en fin mars ou au début d'avril. N'ayez aucune crainte pour cette plantation tardive indispensable pour bien réussir.

A la plantation, verser dans le trou du pal, après calage de la bouture, 1/4 à 1/2 litre d'eau (comme pour planter des choux) et butter aussitôt après comme indiqué précédemment.

Les bourgeons fussent-ils complètement développés, au moment de la plantation, qu'il n'y a pas lieu de s'en émouvoir. Bien entendu, ils se dessèchent, mais le contre-bourgeon pousse immédiatement en même temps qu'a lieu la sortie des racines dans un sol bien préparé et déjà réchauffé par le soleil printanier.

J'ai obtenu, par ce procédé, et cela sur des plantations importantes, 96 o/o de réussites au bouturage sur des 420-A et 92 o/o sur des 161-49, mais j'insiste surtout sur le séjour des boutures dans l'eau, la plantation tardive, les yeux développés, et le buttage suivant un léger arrosage aussitôt après la plantation.

Mettre un quart de litre d'eau par pied n'est pas bien compliqué, l'on songe qu'avec le contenu de la barrique servant au transport de l'eau pour les sulfatages, on peut arroser de 2.000 à 2.500 pieds.

Surtout pas d'eau croupissante pour tremper les paquets de boutures avant la plantation. Dans une marre ou un fossé à fond vaseux, l'échec serait certain.

Si l'on n'a pas négligé les cultures estivales, terre maintenue meuble et sans herbes, on n'a pas à redouter les effets de la sécheresse et l'on a, au début de septembre, de jolis plants sur lesquels on peut appliquer, si on le désire, la greffe mayorquine. On peut aussi greffer en fente le printemps suivant, sans avoir à redouter qu'ils aient un trop grand diamètre car la première année une bouture qui prend racine grossit à peine.

Si on le désire, on peut doubler, sur tout ou partie de la plantation, le nombre des plants sur la rangée. Supposons une plantation de 2m × 1,30. On met, en ce cas, sur la ligne une bouture tous les 65 centimètres. On greffe ensuite le tout et l'année d'après on peut arracher les greffés intermédiaires qui peuvent servir, soit pour compléter la plantation, si besoin est, ou servir à une nouvelle plantation.

J'ai tenu à porter ce procédé à l'attention des viticulteurs. Il a sa valeur à l'époque actuelle et il m'a procuré les meilleures satisfactions de ma vie de viticulteur, surtout quand il s'est agi de reconstitutions avec des hybrides de Berlandieri. Dans le cas contraire, s'il s'agit du Rupestris du Lot ou 3309 ma préférence va aux greffés-soudés.

Actuellement, avec le ralentissement des ateliers de greffage chez les pépiniéristes, on peut se procurer à bon compte les boutures de bois greffable dont j'ai parlé, 420 A — 161,49 — R 111 et 99, etc., etc., à un prix bien inférieur à celui des plants racinés et je sais qu'il y en a d'importantes quantités chez les producteurs de plants.

Il n'en coûte pas beaucoup d'en faire l'essai et je demeure persuadé que, chez bien des viticulteurs, cet essai deviendra pour eux, à l'avenir, une méthode à laquelle ils demeureront attachés.

P. Galles
Les Cheminières, Castelnaudary.

SUR L'ACIDITÉ VOLATILE

Des nombreuses analyses de vins issus de cépages divers et de vinifications différentes, j'ai pu aboutir aux conclusions suivantes :

1° Acidités volatiles assez élevées ;
2° Acidités fixes normales ;
3° Quelquefois, sucre résiduaire.

Toutes les années, on entend dire : « Ah ! cette année, il y a de la volatile ».

Je ne pense pas que 1934-1935 puisse maintenant échapper à cette formule.

Cependant ces vendanges 1934 ont un avantage nettement marqué sur les années précédentes. Cet avantage réside dans le haut degré alcoolique, aussi bien dans les vins ordinaires que dans les vins de crus. Et c'est à ce sujet que j'insiste plus spécialement.

Les acidités volatiles des vins de 1933 étaient plus inquiétantes que celles de cette année, même avec un chiffre identique.

Ainsi 0,65 l'année dernière en novembre 1933, avec un degré de 9°5, pouvait donner beaucoup plus à réfléchir que 0,65 en novembre 1934, avec 10°5 et souvent 11°.

Etant donné la relation qui existe entre un degré alcoolique élevé et l'acidité volatile conséquente à la fermentation, je ne pense pas qu'il faille accorder trop d'importance à cet élément de dépréciation des vins, lorsqu'il est compris actuellement (19 novembre) entre 0,35 et 0,65 pour des degrés de 10 à 11 couvert.

Ce qui ne veut pas dire que les manipulations destinées à la bonne garde des vins soient négligées pour cela.

Les acidités fixes de 1934 sont bien meilleures que celles de 1933 ; il est certain que les précipitations chimiques, sous l'influence du froid, seront moins importantes ; le sol n'ayant pas fourni les éléments alcalins ou alcalino-terreux nécessaires à une neutralisation partielle ou totale des acides organiques, la sécheresse ayant été notre apanage dans le Var, cette année.

C'est donc un indice excellent pour notre récolte, car les stocks ne s'écoulent pas vite et l'on a besoin de vins de bonne tenue pour résister jusqu'au bout (*observations dans le Var*).

Edmond Retterer,
Ingénieur agricole M.
Laboratoire d'œnologie et de viticulture
Brignoles (Var).

CHAUFFAGE SOLAIRE SOUS-CHASSIS

Pour permettre l'horticulture en montagne sans chauffage artificiel, on doit au moins établir des chassis vitrés. Les rayons du soleil réchauffent dans la journée et la chaleur « obscure » du sol ne peut rayonner au delà du vitrage pendant la nuit.

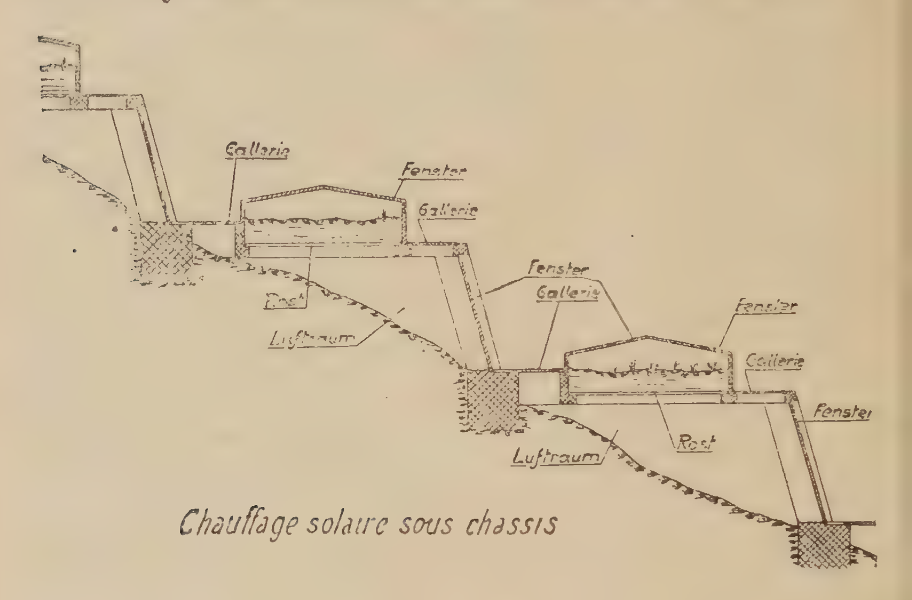
Un horticulteur alpin a eu l'idée d'emmagasiner aussi la chaleur du soleil *sous* les chassis. Pour cela, ils sont établis en porte à faux sur le flanc sud de la montagne et supportés par une rampe vitrée rappelant les vitrages de toit des usines « Shed » en dent de scie.

Afin de transmettre plus facilement la chaleur, le fond du chassis est fait de tôle ondulée ou d'un grillage serré.

Afin d'augmenter encore la pénétration du soleil, l'inventeur, M. Schindler, propose des pavés de verre pour la galerie ou trottroir du côté aval, le trottoir d'amont étant fait de planches encastrées dans du béton. Sur ce dernier on peut aussi cultiver des plantes à touffes basses comme les fraisiers

ou rampantes comme les cornichons afin de ne pas ombrager la fenêtre du rang supérieur.

Si on dispose de beaucoup d'eau, ce qui n'est pas rare en montagne où on peut dévier un ruisselet, on recommande d'étaler cette eau à la surface du rocher le long des serres de sorte que le soleil la vaporise en dessous et que



Chauffage solaire sous chassis

les plantes vivent dans la buée ainsi produite.

Seules des cultures de luxe ou bien l'alimentation fraîche d'une station sanitaire en altitude, peuvent justifier pareille installation... Laquelle doit, en outre, être assurée contre la grêle !

Pierre Larue.

QUESTIONS DIVERSES

Un exemple à suivre

La voix des Colons publie le compte rendu d'une visite faite à la Coopérative agricole des agrumes, fruits et légumes de la Mitidja. Nous en extrayons ce qui suit ;

La cueillette des fruits est assurée par le personnel de la Coopérative dont la direction a pleins pouvoirs pour la régler au mieux de l'intérêt général. Il était absolument impossible de laisser chaque coopérateur livrer sa récolte à son gré, sans tenir compte des possibilités d'emballage et de vente, mais il devenait alors indispensable de donner une compensation aux propriétaires dont les jardins, cueillis plus tardivement, étaient restés exposés plus longtemps aux pertes par intempéries.

On a donc fixé pour chaque variété un prix de base variable avec la grosseur du fruit, et affecté d'un coefficient différent suivant l'époque de la cueillette. Ces coefficients, établis sur l'expérience des années précédentes, per-

mettent de tenir compte de la valeur commerciale différente des fruits suivant la période de l'année où il sont expédiés, et des pertes par intempéries dans les jardins cueillis tardivement. Le compte de chaque coopérateur se trouve ainsi crédité en cours de l'année pour chaque variété de fruits, d'une somme arbitraire, mais tenant compte à la fois de la grosseur du fruit et de l'époque de livraison.

Les comptes de vente, arrêtés en fin d'année pour chaque variété, donnent le produit effectifs de vente. Il suffit alors pour déterminer aussi exactement et équitablement que possible la valeur des apports de chaque coopérateur, de multiplier le montant arbitraire de son compte par le rapport entre le produit réel des ventes dans la variété considérée et le total des valeurs arbitraires des apports dans cette variété.

Grâce à cette méthode de répartition, basée sur l'expérience de plusieurs années, la Coopérative peut travailler en toute indépendance en réduisant au minimum possible les inégalités entre coopérateurs.

Une pareille organisation exige, pour pouvoir fonctionner normalement, une certitude suffisante et une stabilité durable dans les apports. Aussi tout coopérateur est il tenu de livrer à la Coopérative la totalité de la production des vergers pour lesquels il s'est engagé, et cela, même pendant les deux premières années qui suivent sa démission, s'il désire se retirer de la Coopérative. Par ailleurs un coopérateur peut toujours s'engager pour une seule de ses propriétés ou pour une seule de ses propriétés ou pour une seule variété de vergers (agrumes ou pruniers).

Organisation technique. — Manipulation des fruits. — Les fruits, cueillis et transportés au dock par le personnel et le matériel de la Coopérative sont pesés à la réception par variété et par grosseur, et les poids sont inscrits au compte de l'adhérent.

Les fruits sont ensuite déchargés dans le dock et subissent les opérations suivantes :

A. — Lavage à l'eau tiède additionnée des produits désinfectants destinés à assurer une meilleure conservation pendant le transport.

B. — Rinçage à l'eau tiède pour enlever l'excès de produit désinfectant.

C. — Brossage mécanique des fruits afin de leur donner une meilleure apparence et de mieux discerner à l'emballage les défectuosités.

D. — Séchage à l'air chaud pour éviter les altérations qu'un excès d'humidité pourrait occasionner en cours de route.

E. — Triage par grosseur au moyen de deux trieuses calibreuses mécaniques. Ces appareils permettent, pour la mandarine par exemple, d'obtenir 10 grosseurs échelonnées de 3 en 3 millimètres sur le diamètre.

F. — Transport jusqu'aux casiers des emballeuses par tapis roulants munis de dispositifs permettant d'envoyer dans chaque casier une grosseur déterminée.

G. — Après emballage, transport par un tapis roulant des billots pleins, puis attachage, marquage et chargement sur wagon sur une voie privée.

Toutes ces opération, actuellement faites mécaniquement, étaient il y a quelques années encore, excutées à la main, quand elles n'étaient pas complètement ignorées en Algérie.

Sur le Court-noué (1)

« Des indications données sur les conditions dans lesquelles se propage le court-noué, on peut dégager quelques précautions de nature à limiter son extension.

Remarquons tout d'abord que, contrairement à ce qui se passe pour toutes les maladies de la vigne, les moyens naturels de propagation du court-noué semblent peu nombreux et extrêmement lents. Il semble donc bien que ce soit l'homme qui le plus souvent, le *transporte* et crée ainsi de nouveaux foyers qui s'étendent plus ou moins rapidement selon les conditions de milieu qu'il rencontre ou qui l'entretien dans les sols contaminés qu'il ne laisse pas suffisamment reposer.

Cependant il se déclare sporadiquement par pied isolé dans les parcelles de vignes. Ces pieds, il conviendrait sans doute de les arracher dès qu'ils apparaissent, afin d'éviter peut-être la formation d'une tache grandissante ;

Il n'y a probablement rien à faire pour guérir une vigne malade, ni peut-être pour assurer un développement normal à une jeune vigne établie à l'emplacement d'une vieille vigne court nouée ; à moins que les effets d'un stérilisant et de la chaux mélangée au sol, que les expériences précitées ont mis en évidence, ne puissent être obtenus avec des quantités pratiquement utilisables.

Ce n'est que depuis deux ans que les recherches de MM. Viala et Marsais ont abouti à la découverte de l'agent du mal. C'est un champignon parasite : le *Pumilus Médullae*, qui se développe dans la moelle du bois et qui, peu à peu, envahit la souche tout entière, des sarments aux racines, ou des racines aux sarments selon le point par lequel la contamination s'est produite.

Ces travaux furent récemment l'objet de très intéressantes communications à l'Académie des Sciences et à l'Académie d'Agriculture.

Après avoir découvert le parasite, MM. Viala et Marsais recherchent actuellement les moyens de le détruire ; c'est ainsi qu'ils ont observé une certaine toxicité de l'arsenic vis-à-vis du Pumilus cultivé sur milieu artificiel. *Il ne s'agit toutefois que d'essais de laboratoire et l'expérience devra préciser le mode d'application de l'arsenic qui conditionne son efficacité. Car, sous la forme où ils sont employés actuellement en traitements d'hiver contre la Pyrale, les arsenicaux solubles semblent sans effet sur les souches atteintes de court-noué parasitaire.*

En attendant que ces intéressantes recherches permettent de mettre au point des traitements curatifs et préventifs, nous pouvons déjà dégager des observations et travaux précédemment cités divers enseignements pratiques qui nous aideront, sinon à combattre le court-noué parasitaire déjà existant, du moins à restreindre son extension qui devient sérieuse depuis quelques années. »

PARTIE OFFICIELLE

La viticulture marocaine

Par dahir du 3 janvier 1935, toute nouvelle plantation de vignes ou d'entretien est interdite au Maroc. Il est en outre défendu de procéder au rempla-

(1) Extrait d'une note de M. Moreau, directeur de la Station Viticole de Fort-Chabrol à Epernay.

cement des manquants et de palisser les vignes sur cordon. Toutefois les travaux de plantation en cours (défoncements effectués depuis le 1er janvier 1934 sont tolérés jusqu'au 1er juin 1935). Les plantations actuelles doivent être déclarées sans exception et sans délai : dans le cas contraire, elles seront obligatoirement arrachées.

*
* *

Liste des cépages qu'il est interdit d'offrir en vente et de vendre sur le marché intérieur ainsi que d'acheter, de transporter ou de planter.

Vu la loi du 24 décembre 1934 tendant à réaliser l'assainissement du marché des vins ;

Vu spécialement l'article 6 de ladite loi prohibant la vente, l'achat, le transport et la plantation des cépages dont la liste sera donnée par décrets pris en conseil des ministres, après avis d'une commission, et qui sera obligatoirement revisée tous les trois ans ;

Vu, également, l'article 9 de la même loi interdisant, à partir du 1er août 1935, l'importation et le commerce, sauf pour la vinaigrerie ou la distillerie, des vins issus desdits cépages, en décidant, toutefois, que « jusqu'au 31 juillet 1942, cette interdiction n'est pas applicable aux vins livrés directement au consommateur et au débitant par les producteurs ou leur coopérative dans l'étendue de l'arrondissement de récolte et des arrondissements limitrophes ».

Vu les propositions et la demande d'enquête complémentaire formulées le 15 janvier 1935 par la commission constituée par arrêté du ministre de l'agriculture en date du 10 janvier 1935, à l'effet de donner son avis sur la liste des cépages qu'il est interdit d'offrir en vente et de vendre sur le marché intérieur, ainsi que d'acheter, de transporter ou de planter.

Décrète :

Art. 1er. — Il est interdit d'offrir en vente et de vendre sur le marché intérieur, ainsi que d'acheter, de transporter ou de planter les cépages énumérés ci-après, quelles que soient les dénominations locales qui leur sont données:
Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton, Herbemont.

Art. 2. — L'interdiction visée à l'article 1er est applicable dès la promulgation du présent décret, à toutes les régions du territoire métropolitain, y compris les départements du Bas-Rhin, Haut-Rhin et Moselle, ainsi qu'à l'Algérie.

Art. 3. — Le ministre des finances, de l'agriculture, de l'intérieur, du commerce et de l'industrie, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

(*Décret du 18 janvier 1935*).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Vu la hausse des prix qui s'est fait sentir à la propriété, quelques négociants ont bien songé à se couvrir un peu, regrettant peut-être de ne pas l'avoir fait plus vite. Cependant, ces regrets ne semblent pas très amers, car ils pensent que vu les disponibilités, la hausse ne pourra être bien importante.

Comme on a pu le voir dans notre numéro du 18 courant, la quantité de vins soumis aux droits de consommation en décembre dernier, s'est élevée à 792.859 hectos pour Paris et sa banlieue, contre 824.828 en novembre et 802.489 en décembre 1933.

Le stock commercial dans Paris et le reste de la Seine, s'élevait à 2.443.552 hectos à la fin de décembre dernier; il était de 2.714.713 à la fin du mois précédent et de 2.594.135 au 31 décembre 1933.

LANGUEDOC. — Tendance ferme, sans plus.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 21 janvier 1935	Cours du 28 janvier 1935
8°	Aramon de plaine	Vins	Vins
8 à 9°	8°5 à 9°5, 75 à 85 fr.	5,75 à 6,25 le degré	5,75 à 6 fr. 25 le deg.
9 à 10°	Montagne, 9°5 à 10°5	Costières, 6,50 à 7 fr.	Costières, 6,50 à 7 fr.
11°	90 à 105 fr.	le degré	le degré
11 à 12°	Costières, 10°5 à 11°		
Rosé, paillet, gris	105 à 120 fr.		
Blanc bourret	Costières supérieur		
	11°5 à 12°, 130 à 135 fr.		
	Blanc 11°, à 12°		
	11,25 à 12 fr. 25		
	le degré		

Nimes. — Le marché a présenté une certaine animation dont l'objet était le vin à la distillation obligatoire.

D'autre part la confiance réapparaît parce que l'on cite quelques affaires en logé sur juin et juillet payées au-dessus des cours.

Les Coopératives des Cévennes continuent à tenir leurs prix, mais celles de la plaine paraissent un peu moins résistantes, quoique celle de Marsillargues demande toujours 55 fr. l'hecto pour ses 8°8.

Alès. — Cours officiel du 25 janvier 1935. — Section des vins et spiritueux : vin rouge aramon : 5 fr. 25 à 5 fr. 50 : vin rouge de coteaux : 5 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré, pris à la propriété, tous frais en sus.

Ventes de Caves Coopératives : Coop. de Manduel : 500 hectos vin rouge 9°5 à 61 fr. 10 l hecto, enlèvement immédiat; Montfrin : 1.200 hectos vin rouge 8°8, à 55 fr. l'hecto, enlèvement et paiement immédiat; Redessan : 200 hectos vin rouge 10°, à 68 fr., enlèvement quinzaine ; St-Hilaire-d'Auzilhan : 1.000 hectos vin rouge 9°7, à 60 fr., enlèvement immédiat.

Cave coopérative de Saint-Laurent-d'Aigouze. 500 hectos vin rouge 9°3, à 60 francs l'hecto.

Cave coopérative de Montpezat. 150 hectos vin rouge 9 degrés 4, à 60 fr. l'hecto.

Cave coopérative de Fons. — 400 hectos vin rouge, 9 degrés 3, à 60 fr. l'hecto.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 22 janvier 1935	Cours du 29 janvier 1935
8°	Vins rouges, 8°5 à 10°	Vin rouges	Vins rouges
9°	87 à 100 fr.	5,75 à 6 fr. 25	5,75 à 6 fr. 25
10°	10° à 11°, 100 à 120 fr.	le degré	le degré
11°	9° degré moyen, 88 fr.		
Rosé	Rosé et blanc de blanc		
Blanc de blanc	10 à 10 fr. 50		

Montpellier. — La Fédération des caves coopératives de l'Hérault nous signale la vente suivante :

Cave coopérative de Frontignan : 500 hectos vin rouge « montagne Frontignan » 11° à 70 fr. l'hecto.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 23 janvier 1935.

Vin rouge nouveau : 5,75 à 6 fr. 00 le degré; rouge supérieur : 6 à 6 fr. 50 ; rosé, 5,75 à 6 fr. 00 ; blanc 6 à 6 fr. 50. Algérie nouveau : 7,25 à 7 fr. 50 ; mutés, 7,25 à 8 fr. le degré.

Marché très calme. Affaires excessivement réduites aussi bien sur les Algérie que sur les vins de pays. Les cours des Algérie sont un peu plus faiblement tenus entre 7 fr. et 7 fr. 50 le degré quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.*. — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1934	18 janvier 1935	25 janvier 1935
Rouges	—	Rouges, 5,50 à 6 fr.	Rouge, 5,50 à 6 fr 25
Plaine 7 à 8°......	Coteaux 90 à 102 fr.	Rosé, 5,75 à 6 fr. 00	Rosé 6 à 6 fr. 40
Coteaux 9°5 à 11°5...	l'hecto	Blanc, 5,50 à 5 fr. 75	Blanc, 5,50 à 6 fr. 25
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	Hauts coteaux	le degré	le degré
Rosés	104 à 120 fr.		
Courants 8 à 9°.....	Rosé courant, 86 à 92		
Supérieurs 9 à 10°..	Blanc supérieur		
Blancs	121 à 140 fr.		
Courants 10 à 11°...	l'hecto		
Supérieurs 10° à 11°5			

Béziers. — Le marché des vins de consommrtion est calme. Les détenteurs ne sont, en effet, pas vendeurs aux cours actuels. Les rares transactions effectuées s'établissent autour de 6 fr. le degré.

Le marché des vins à la distillation est beaucoup plus animé, et l'on paie les vins de remplacement en vue de la distillation 5 fr. le degré.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Capestang	:	1.000 hl.	9°9	62 francs.
Près Béziers	:	500 hl.	9°8	57 francs.
Près Béziers	:	600 hl.	10°	60 francs.
Près Maraussan	:	190 hl.	10°	60 francs.
Près Servian	:	110 hl.	11°2	62 francs.
Près Servian	:	135 hl.	5°7	59 francs.
Près Servian	:	155 hl.	9°5	57 francs.
Près Vias	:	195 hl.	9°6	55 francs.

Pézenas. — Cours des vins du 26 janvier 1935 :

Vins rouges, de 5,00 à 5 fr. 75 le degré; rosé 5 à 5 fr. 75 ; blanc, 5,50 à 6 francs l'hectolitre nu.

Olonzac. — Vins rouges, 5,75 à 6 fr. 00 le degré avec appellation 1'origine Minervois.

Carcassonne. — La propriété résiste toujours énergiquement, mais malgré cette résistance, les achats en immédiat deviennent plus faciles.

Il s'est aussi traité quelques rares petites affaires en logé à un prix atteignant et dépassant parfois 6 fr. 50. Les vendeurs pour ce genre d'affaires sont toujours très rares, mais les acheteurs ne sont pas plus nombreux.

Si le marché des bons vins est peu actif, par contre les transactions continuent à être animées en vins secondaires pour la distillerie, ces vins main-

tenant revalorisés atteignent presque le prix des vins normaux et sont payés au prix fort, soit par les propriétaires, soit par les distilleries qui ont la possibilité de vendre à un prix proportionnel les alcools ainsi produits.

Cote officielle du 26 janvier 1935. — Rouge 5 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré.

Narbonne. — Le mouvement sur les vins, produit par les achats pour la distillerie, s'est un peu calmé. Il y a eu cette semaine quelques affaires traitées, mais elles ne sont pas importantes. En logé pas d'affaires à signaler.

Comme à Lézignan hier, aujourd'hui à Narbonne les vins de 11° à 12° ont été assez recherchés, car le commerce préfère les acheter au cours de 6 fr. à 6 fr. 25 le degré, que d'acheter des Algérie même degré qui lui reviennent rendu dans un port de débarquement au minimum à 7 fr. le degré.

C'est la raison pour laquelle tant à Sète qu'à Marseille, les cours sont à peu près nominaux sur les Algérie.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes : 300 hl. 9°3, 54 fr.; 400 hl. 10°, 60 fr.; 200 hl. 11°, 66 fr.; — 800 hl. 11°, 65 fr.; — 120 hl. 12°, 70 fr.

Cote officielle du 24 janvier 1935. — Rouge 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré ; 3/6 piquettes 240 à 242 fr.; eau-de-vie marc 225 à 230 fr.

Saint-Chinian. — Cote du 27 janvier 1935 : vins rouges 1934, 9 à 12°, 5,75 à 6 fr. 25 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Minervois et Corbières, de 5,50 à 6 fr. 25 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 19 janvier 1935	Cours du 26 janvier 1935
8	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50	Vins	Vins
9°	9° à 10°, 9 à 9 fr. 75	de 5,25 à 6 fr. 00	de 5,25 à 6 fr 25
10°	10 à 11°, 9,50 à 10,25	le degré	le degré
11°	11° à 12°, 10,75 à 11,75		
12 à 13°	le degré		
13°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Situation sans changement.

BOUCHES-DU-RHONE.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 23 janvier. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 1934, 5,75 à 6 fr. 50 l'hecto-degré ; rosés et blancs, 5,00 à 6 fr. 00 l'hecto-degré.

Algérie rouges, rosés et blancs : 11 à 12° 1934, 7,50 à 8 fr. 50. Pris quai Marseille, par 25 fûts minimum frais en sus.

TOURAINE. — On paie les vins rouges 8°, 6 fr. le degré, et 6 fr. 50 ceux titrant 9°. Les rosés sont traités de 5 fr. 50 à 6 fr. On trouverait des vins de Layon 12° à 9 fr. le degré, pris à la propriété.

ALSACE. — La vente est normale dans cette région en vins du pays ; mais il semblerait que celle des Algérie a faibli un peu.

BORDELAIS. — Les prix continuent à être bien tenus, grâce à des demandes assez suivies en vins de toutes sortes.

NANTAIS. — Il s'est fait des achats dans cette contrée, surtout en noahs, qui semblent avoir bénéficié de la réclame, si l'on peut dire, qu'on leur a faite en les condamnant.

ALGÉRIE. — Les affaires se sont ralenties en fin de semaine, mais les cours sont demeurés fermes. La propriété maintient toutes ses prétentions et le commerce n'obtenant pas de délai de livraison, réserve ses achats.

Notre place n'a pas coté les vins rouges extra faute d'affaires suffisantes. Les premiers choix ont fait 6 fr. 25 le degré ; les deuxièmes, 6 fr. 10 ; les troisièmes, 6 fr.; les blancs, 6 fr. 75 à 6 fr. 50 ; les vins tachés, de 6 fr. 50 à 6 fr.; vins de distillerie, incotés et vins bloqués à 4 fr. 50.

FRUITS

Raisins de Moissac 900 à 1.400 (inchangé) les 100 kilos.

Noix Cerneaux.

Chateaurenard (B.-du-Rh.), 24 janvier. — Noix, les 100 kilos, 300 à 400.

Villefranche-de-Rouergue (Av.), 22 janvier. — Noix 50 l'hectolitre. En hausse.

LES ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »»» à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 240 à 245 ; marc à 52°, 230 à 235 fr. ; extra neutre, 95° à 9.°, 325 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Le président de la Fédération des Syndicats des distillateurs et bouilleurs d'eaux-de-vie du Midi informe ses collègues que les alcools 94 degré qui ne sont pas type alcool reetifié Paris seront payés 390 francs les 100 degrés par le service des poudres.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°90°, »»» à »»» fr. ; trois-six de marc, 86° 225 à 235 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. ; trois-six vin diffusion, 86°-90°, »»» à »»». L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Bourse de Commerce. — **Paris.** — Janvier 317,50 ; février 325 ; 3 de février 330 ; mars 330 ; 3 de mars 335 ; 3 d'avril 340 ; 3 de mai 345 ; 3 de juin 347,50. Tendance soutenue. Circulation 39 filières.

TARTRES

Marché de Béziers du 25 janvier 1935

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,25 à 2 fr. 30 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem
— — au-dessus 50 o/o........	2 fr. 50 le degré A. T.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique....................	3 fr. 20 le degré A. T.

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 70 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance stationnaire.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* 29 janvier 1935

	Janvier	Février	3 de Mai
Blé...........	incotés	incotés	incotés
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	46,25 P.	47 P.	50,50 A-50,75 V.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 85,00 à 95 ; sulfate ammoniaque, 20-21, 97,50 à 110 ; sulfate potasse, 48,52, 97,50 à 110 ; chlorure potassium, 48-52, 75 à 82 ; sylvinite riche, 20-22, 25,50 à 31 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 123 à 130 ; sulfate cuivre neige, 128 à 135 ; sulfate de fer, 24 à 30. Superphosphate minéral 14, 25,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 20 au samedi 26 janvier 1935

	TEMPÉRATURE 1935 maxima	TEMPÉRATURE 1935 minima	TEMPÉRATURE 1934 maxima	TEMPÉRATURE 1934 minima	PLUIE 1935 mill.	PLUIE 1934 mill.
Angers						
Dimanche .	6.6	2 2	»	«	»	»
Lundi	4.8	2.0	2.0	—0.6	0.3	»
Mardi.......	0.6	—1.6	3.4	0.8	»	4 8
Mercredi ...	0.0	—1.2	6.0	0.2	«	trac.
Jeudi.......	0 2	—1.4	7.0	3.0	»	1.4
Vendredi ...	1.0	—3.6	8 4	4 2	»	2.2
Samedi.....	7 0	—2.0	8.6	—0.2	1.0	0.8
Total ...					45.6	48.7
Angoulème						
Dimanche...	6.9	—4.1	»	«	5.6	»
Lundi	4 0	—3.3	2.2	0 7	»	»
Mardi	1.8	—1.0	1.9	0 7	«	«
Mercredi....	1.2	— 2.6	3 7	0.8	»	»
Jeudi.......	1 2	— 3.4	9.0	—0.4	»	«
Vendredi ...	2.0	—7.7	8 7	2 7	»	2.8
Samedi.....	6.4	—5 2	7.4	— 6.2	4 6	6.3
Total.. .					94.8	80.3
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	5.2	0.4	«	«	3.2	»
Lundi	3.9	—0.4	2.0	—1.6	0.7	«
Mardi.......	1 2	—2 2	0.9	— 1 2	2.8	«
Mercredi....	0 2	—1.4	0.9	- 1.2	trac.	»
Jeudi.......	—3.1	—3.6	2 6	—0.4	«	»
Vendredi ...	—1.0	—7.1	5.5	- 2 6	»	0.8
Samedi.....	4.0	- 9.3	2.8	—0.5	1.9	«
Total ...					33.4	36.8
Bordeaux						
Dimanche ..	9.7	2.8	«	«	5.3	«
Lundi	4.2	— 3.2	2.1	0.6	«	trac.
Mardi.......	5.0	0.7	2.6	0.2	0 5	0.8
Mercredi ...	— 0.8	— 3.9	4.0	1 0	»	«
Jeudi.......	1.0	—6.0	8.1	— 3.4	«	0.8
Vendredi ..	—1.8	—8 6	11.3	0.2	»	2.0
Samedi.....	8.9	—7.0	8 3	— 4.4	8 7	5.4
Total....					114.2	86.3
Toulouse						
Dimanche ..	7.7	4.5	«	«	0.1	»
Lundi	6.7	2.2	2.3	0.5	2.0	trac.
Mardi.......	4.4	3.0	1.7	0.6	2.9	0.6
Mercredi ...	4.3	— 2.9	2.8	0.7	»	0.3
Jeudi.......	0.0	—2.0	3.3	1.4	»	«
Vendredi ..	—2.9	—4 0	9.0	—1 6	«	2.6
Samedi.....	6.9	—5.8	6.7	—0.3	1.7	1.8
Total....					71.9	27.4
Perpignan						
Dimanche...	14.5	5.9	»	»	3.2	«
Lundi	7.5	4.7	5.5	2 4	1.4	«
Mardi.......	6.8	3.5	«	«	1.2	«
Mercredi ..	6.6	2.1	6.8	3.7	«	«
Jeudi.......	6.1	0.6	6.6	3 4	«	«
Vendredi ...	10.5	0.2	12.0	3.6	«	»
Samedi.....	10.7	—0 4	10.6	5 2	0.4	0.3
Total....					20.9	9.4

	TEMPÉRATURE 1935 maxima	TEMPÉRATURE 1935 minima	TEMPÉRATURE 1934 maxima	TEMPÉRATURE 1934 minima	PLUIE 1935 mill.	PLUIE 1934 mill.
Mourmelon						
Dimanche	4.0	0.4	«	«	trac	«
Lundi	3 0	—0.8	1.4	—1..	«	0.3
Mardi	2.2	—1.0	4.4	0.6	«	0.1
Mercredi	—0 6	—1.2	4.6	1.0	»	0 6
Jeudi	—0.8	—1.8	3.8	0.8	»	0.9
Vendredi	—8 8	—6.6	5 0	2.6	«	2 5
Samedi	1.0	—4.4	—0.8	—3.0	0 8	6.2
Total					69.1	63.2
Dijon						
Dimanche	4.0	0.1	»	«	0 1	»
Lundi	«	—4.0	1.0	—1.2	ac.	«
Mardi	0.2	—1.1	1.3	0.3	tr 0.2	0.7
Mercredi	—1.0	—2.4	8.2	0.1	«	«
Jeudi	—2.4	—3.8	4.6	0 6	«	»
Vendredi	—1 3	—6 9	3.4	—0.2	»	1.2
Samedi	0.7	—9 0	4.0	—1.0	5.5	5.7
Total					41.2	53 4
Lyon						
Dimanche	4.5	—0.3	»	«	trac.	«
Lundi	»	—1 1	0 0	0.4	»	»
Mardi	2.1	—2.6	1.3	0.6	1 8	0.1
Mercredi	—3.1	—0.4	1.6	0.6	trac.	«
Jeudi	—1.8	—3 4	4.0	1.2	»	«
Vendredi	—0.2	—2.2	3.5	0.5	»	»
Samedi	—0 7	— 8.2	3.3	0.5	4.4	1 5
Total					67 1	20.5
Marseille						
Dimanche	9.0	3.7	«	«	»	»
Lundi	6.7	1.2	7.4	—0.6	0.7	»
Mardi	6.8	1.6	7.0	—3.2	«	»
Mercredi	»	«	7.0	— 3.5	»	«
Jeudi	3 5	—2.4	8 8	—0.2	»	«
Vendredi	3.7	—3.0	8.1	—3.2	»	trac.
Samedi	4.0	—6 7	9.4	2.2	trac.	1 8
Total					73.6	39.3
Montpellier						
Dimanche	3.5	0 9	4.5	2.3	trac.	0.9
Lundi	9 1	—4.1	9.3	2 1	«	»
Mardi	9.2	—5.3	11.3	0.9	»	»
Mercredi	10.9	—3.9	8.9	—0 3	«	»
Jeudi	12 1	—4.1	10 0	0.9	»	«
Vendredi	10.9	—0.9	12.9	1.8	«	»
Samedi	10.9	4.8	14.9	5.4	»	«
Total					62 4	14
Alger						
Dimanche	15.0	7.4	»	»	1.0	»
Lundi	17.0	5.0	«	»	«	»
Mardi	15.6	6.1	»	»	gout.	»
Mercredi	16.1	6.0	«	»	«	«
Jeudi	11 2	8.1	»	«	3.3	»
Vendredi	13.8	4.0	»	»	1.2	»
Samedi	14.0	0 0	»	»	f.g.b.	»
Total					13.0	«

Observations. — Hiver.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.